

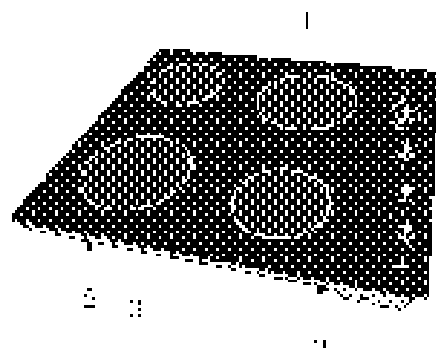
Geachte Klant

We danken u voor uw gegengeduld gebruik van onze producten voor uw aankoop van een van onze producten. Het toestel dat u hebt aangekocht behoort aan de strengste eisen en is gemakkelijk te gebruiken. We adviseren u echter de tijd te nemen om deze bestemmingsinstructies grondig maar te lezen. Op deze manier heeft u alvast de toestel kennen en zullen het minimaal en zonder problemen, eren gebruiken. Lees in het bijzonder de veiligheidsinformatie. We wensen u veel kookgenot.

Inhoud

1. Technische specificaties	03	5. Zorg en onderhoud	11
Uw toepassing	03	Reinigen van vitro-keramische kookplaat	11
2. Belangrijke informatie	04	Soorten potten	11
3. Voorbereiding en installatie	07	Tilaten	12
Gebruik van de montagekem	08	6. Schoonmaken	12
Elektrische aansluiting	08	7. Problemen oplossen	14
Frequentie	09	8. Toekomstig transport	14
4. Werking van de kookplaat	10	9. Garantiebepalingen en - voorwaarden	14
Regelknoppen.....	10		
Drukknopkring.....	11		
Controlelampje voor kookfase	11		

1 Technische specificaties



1. Keramische gasbrander
2. Montageklem
3. Beschermende afsluiting
4. Controle sample voor gasstroom
5. AA/NLIT sample

De tekeningen en illustraties zijn enkel bedoeld voor illustratieve doeleinden. Hun werkelijk uitzicht kan verschillen.

Externe afmetingen	60 cm	
Breedte	550 mm	
Diepte	510 mm	
Hoogte	71 mm	
Afmetingen van de installatie-instelling		
Ø Ø Draadje	650 mm	
Diepte	490 mm	
Netvoeding	220 - 240 V / 50-60 Hz	

Uw toepassing

De kokkones zijn aangegeven door markeringen op de keramische gaspijp.

60 cm			HIC 64100	HIC 64101
WATT	DIA	VORM						
5000-700	210*30	CLC	X	X	X	X		
200	70	LN-LL	X	X				
500	90	LN-LL						
1100	90	LN-0	X	X				
2000-3000	140*90	EX-L						
2000-1500	140*90	EX-L						
2100	140	LN-0					X	
2100	210	LN-0						
1400-2000	180*90	CLC		X				
2000-2500-3000	210*120*30	CFE-AC/CLC						
110-20	200*170	FN-F						
2700-2500-1000	270*210*40	CFE-AC/CLC						
2100-3000	210*30	CLC						
2700-1000-2000	230*180*30	CFE-AC/CLC						
TOTALE WATTAGE			GB00	DB00				

2 Belangrijke informatie

Zorg voor uzelf, familie en vrienden

- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of zwakkere personen zonder toezicht.

Jonge kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

WAARSCHUWING: Om het risico op een elektrische schok te vermijden, haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact indien een barst ontdekt wordt op het vitrokeramische oppervlak veroorzaakt door een mechanische impact.

U moet contact opnemen met onze klantendienst.

- Daarom is het raadzaam om het glas van de familie ontzakeringspols te laten verwijderen tegen glasbreuk.
- Indien het apparaat moet worden geïnstalleerd boven een kast, dan moet een ventilatiezonken gemaakt worden. Het is raadzaam de installatie-instructies te lezen.
- Tijdens het gebruik worden de apparatenken heet. Raak de hete apparatenken tijdens het gebruik niet aan.
- Plaats geen items boven het apparaat die kinderen zullen proberen te nemen.
- Een nauw toezicht tijdens het koken is altijd van essentieel belang.
- Bij het frituren mag het toestel niet ongesuperviseerd blijven omdat het olie en vet gemakkelijk vuur kan vatten. Probeer nooit brandende olie of vet te ruisen met water (risico explosiegevaar). Raak het vuur niet met de dekken en teken deuren er samen gesloten!
- Zorg ervoor dat de handgrepen van het emiel gegrepen of gesloten al verwarmd samen worden door sangrenzerde kookplaten.
- Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat altijd goed gekleefd zijn in het gebruik.

Zorg voor uw apparaat en uw woning

- Bescherm uw kookplaat regelmatig tegen het gebruik. Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet en haal het apparaat vers uit de koeken.
- Bij het overlappen moet de onmiddellijk verwijderd worden en wees voorzichtig gezien het apparaatoppen ak heet kan zijn. Als er naalder om het overlappen van het paneel gegeven zijn, moeten ze verwijderd worden voor het apparaat te ug ingeschakeld wordt, zodat ze niet kunnen smelten.
- Gebruik geen biologisch waspoeder, bleekmiddelen, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om te reinigen.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontvampbare materialen boven het apparaat vinden. Het apparaat omvat de zijpanelen heet worden tijdens de werking.
- Plaats geen ontvampbare of plastic items op of naal het toestel en plaats ook nooit hete objecten op het toestel om te drogen.
- Haal het toestel niet lang ingeschakeld staan als er geen pot op staat.
- Gebruik geen water om olie of vetvlekken te blussen.
- Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat eruk zich kan ophopen in de blik en het kan daar ontladen.
- Gebruik geen traditionele woks met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem.
- Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat te reinigen.
- Sluit het net van de halogeen kookplaat.
- De oppervlakken van de brander van de modellen in roestvrij staal kunnen in de loop van de tijd van kleur veranderen omwille van de hitte-empigeren hitte.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Dit toestel is conform de eerste voorschriften van de techniek en voldoet aan de relevante veiligheidsvoorschriften. Om afval te verwijderen of te recyclen, moet het toestel echter op de aangetwijfelde manier worden behandeld. Houd bijgevoegde verklaring met daaromtrentige informatie in dit document...

- Neem het toestel niet in gebruik als er zichtbare schade is zoals barsten of mechanische blokkades etc. Als dit het geval is, moet u contact opnemen met onze dienst na verkoop.

- Er mogen aan het toestel geen wijzigingen of herstellingen worden uitgevoerd. Het gebruik van gereedschap (bijv. schroevendraaiers) is verboden. Alleen gespecialiseerd personeel mag herstellingen uitvoeren, in het bijzonder aan de elektrische onderdelen. Fabricekzaamheids herstellingen aan de elden het ernstige ongelukken, schade en defecten.

In geval van een defect van het toestel, raadt u de informatie in het deel "gebruiksvoorschriften" voor de klant te raadplegen met onze klantendienst. Neem contact op met onze klantendienst indien nodig.

Gebruik:

- Zwakke of mentaal gehandicapte personen en personen die het toestel niet correct kunnen bedienen omwille van gebrek aan ervaring en kennis, mogen het toestel enkel onder nauw toezicht gebruiken. Bij gebruik moet u de volgende punten in acht nemen:

- De keramische kookplaat mag alleen worden gebruikt om hieldoezelijka gerechten te bereiden. Indien het toestel verward wordt gebruikt of voor een ander doel, wordt gewaarschuwd dat het correct werd behandeld, zal geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de gebruikte schade.

- De keramische kookplaat mag alleen worden gebruikt om hieldoezelijka gerechten te bereiden. Indien het toestel verward wordt gebruikt of voor een ander doel, wordt gewaarschuwd dat het correct werd behandeld, zal geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de gebruikte schade.

- Gebruik de kookplaat niet om de kelder te verwarmen.

- Zoals een kookplaat defect is opgetreden of wanneer, bijvoorbeeld door een extreme mechanische druk, barsten op de keramische glasplaat verschijnen, moet het toestel meteen uit gebruik worden genomen. Zerkal het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact (of verwijder de zekeringen of schakel op automatische zekeringen uit).

- De verbindingshoeren van de elektrische aansluitingen mogen niet worden blootgesteld aan de warmte van de kookplaat of het kookmaterieel. Hierdoor kan de elektrische isolatie worden beschadigd.

Op deze manier kunt u schade aan uw keramische kookplaat voorkomen

De keramische kookplaat is ongevoelig voor hits (tot 650°C) en voor temperatuurverschillen en is, tot op zekere hoogte, bestand tegen krassen en krassen.

Om schade te voorkomen dient u echter volgende informatie op te volgen:

- Ga niet te hard op de kookplaat drukken.

- Ga nooit op de keramische glasplaat staan.

- Door een plotselinge spanning kunnen problemen ontstaan, bijvoorbeeld als de kookplaat in contact komt met een zeer heet object. Het bewaren van hete kookplaten buiten het bereik van de kookplaat.

- Voor elk gebruik moet u kijken of de onderkant van het kookmaterieel en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

- Kookplaten mogen verschuiven, zijde optillen om te voorkomen dat er krassen op de keramische glasplaat komen en zijde ontstaat op de stekker.

- Vermijd om groenten schoon te maken op de kookplaat. Zandkorrels kunnen krassen, rassen of tot keramische gasplaat.
- Gebruik de kookplaat niet als opbergplank, of er wordt op open brandbaar materiaal kan brand dazen of plaatoverpakkingen op de kookplaat te zetten. Voorwerpen uit tin, zink of aluminium (zoek aluminiumfolie of een kopschermverpakking) kunnen op het hete oppervlak van de kookzone smelten en schade veroorzaken.
- Zorg ervoor dat geen niet-erkende bronwaren of espen in contact komen met de warme kookzones. Hierdoor kunt u uw espen uitkoken op het apparaat van de keramische glasaal. Het is overgevoel voor mensen op ook als de afdruk nog heet is.
- Plaats geen hete pot of manden op de rand van de kookplaat.
- Zorg er tijdens het schoonmaken voor dat geen water in het gasleidingssysteem. In je eind water kan schade veroorzaken. Gebruik daarom alleen vochtige doeken. Giet nooit water op het toestel en gebruik geen sponzies.

Afvalbehandeling:

- Gaak de verpakking van het gas naar een containerpark. Verpakkingsmateriaal is geen afval (verpakkingsmateriaal).
- De manen, aan gaslijnen toelaten (zonder stekker) moeten door een erkende elektricien van het stroomnet worden ontkoppeld overeenkomstig de lokale wetten of regels.
- Zorg ervoor dat het toestel niet meer kan worden afgevoerd met de afvalophaling. Knip de stekker van het toestel af. De stekker uit het stopcontact te hebben gehaald en verwijder als bestaand toestel verbindingsschakelen.
- Zorg ervoor dat het toestel op de correcte wijze wordt afgevoerd.

Natuurlijk ventilatie is belangrijk voor het correct functioneren van het apparaat en voor uw eigen veiligheid. Een langere termijn gebruik van het apparaat kan oijkomende ventilatie werken, bijvoorbeeld het openen van een raam of het gebruik van een panvuur vast mechanisch ventilatiesysteem, bijvoorbeeld een luchtzuiger of afzuigkap die naar buiten ventileert.

Voedselhygiëne

- Zorg ervoor dat alle en gewasde grondig worden gereinigd voor het bereiden.
- Controleer dat de voedingsmiddelen voldoende gekookt zijn en goed keel zijn.
- **Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.**

Belangrijk voor astmapatiënten

Voor het eerste gebruik, moet een besparmer de lang worden afgevoerd. Hierdoor komen dampen vrij maar dit is wij normaal. **Zorg ervoor dat de kamer tijdens dit wegbrandproces goed verlucht wordt.** Vermijd het rechtstreeks inhaleren van de dampen tijdens dit proces.

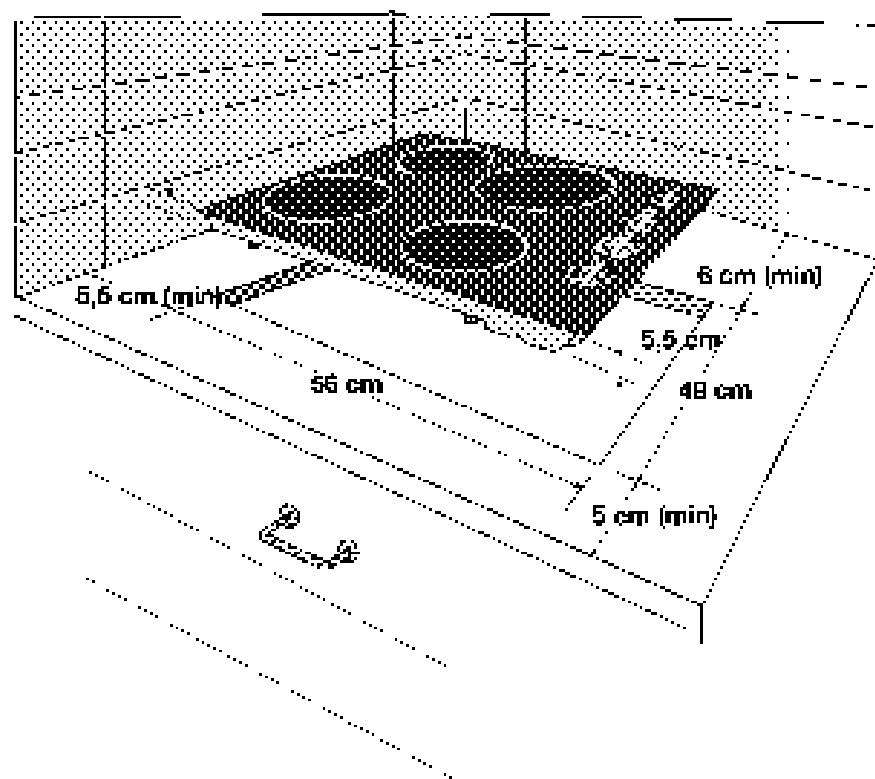
3 Voorbereiding en installatie

Montage van de inbouwkeukplaat

⚠ De inbouwkeukplaat is bedeld om te worden ingebouwd in een opening van het werkblad.

De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een geschoolde professional. Een tekort aan kennis kan tot ernstig letsel aansturen op de mens komen. Hiertoe moeten de plaatselijke veiligheidsvoorschriften en de aanwijzingen voor de beschreven aansluitingen van de plaatselijke elektriciteitsvoorziening worden gelezen.

De aansluiting van de voedingsleiding moet een aardingsschakelaar met een contactopening van minimaal 2 mm worden ingebouwd in de huisinstallatie (schakelvermindering, gesande schakelaar, noodstopknop). De afstand van de muur tot de rand van de opening in het blad moet minimaal 55 mm bedragen. Aan onder de keukplaat een oven moet worden geïnstalleerd, moet deze worden geïsoleerd.

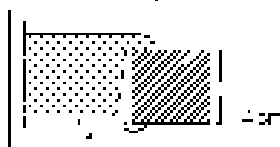
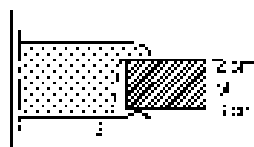


Daarnaast kunt u uw keukplaat installeren volgens de illustratie van een montagekit. Het gebruik van een montagekit kan variëren afhankelijk van uw model.

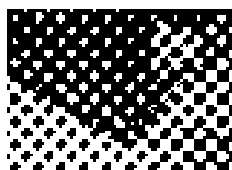
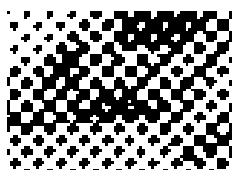
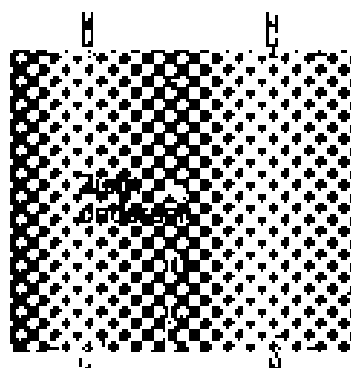
Gebruik van de montageklem (indien beschikbaar)

1. Als het werkblad 2 of 3 cm dik is;

2. Als het werkblad 4 cm dik is;



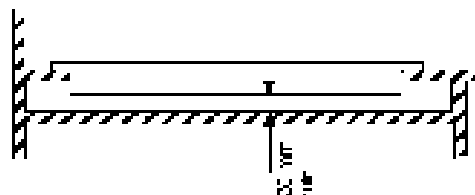
In dit afgebeeld wordt de montageklem in het tweede gat gemonteerd.



1. Toestel heel werkoppervlakte vastzetten.
2. Verwijder de beschermfolie van de verpakking.
3. De dichting in de verpakking moet worden bevestigd rond het gaten frame op het lagere oppervlak tijdens de installatie van uw apparaat zoals geïllustreerd.
4. Plaats het apparaat op de installatie in het werkoppervlak.
5. Draai de schroeven van de onderkant aan de basis van het apparaat om het apparaat op zijn plaats te bevestigen.

Opgepast: Wanneer een kookhaal boven een kast wordt gemonteerd, moet een scheidingplaat zoals in de illustratie worden gemonteerd. Wanneer boven een oven wordt gemonteerd, is dit niet nodig.

Indien de onderkant van het toestel, bijv. door de installatie boven een lade, kan worden bereikt, moet deze onderkant worden afgeschermd met een houten plaat.



Elektrische aansluiting

- Sluit het toestel niet op de stroomtoevoer aan totdat alle verpakking en transportbescherming werd verwijderd.



- Wanneer het toestel aangesloten is, kan de elektrische leidingvoeding, controle, of dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomtoevoer.

- Wanneer men bereikt dekl op een bepaalde service, zorgt u dat de elektrische aansluiting klaar is voor aanskrijving. Dit product mag enkel worden gehanteerd door een bevoegde electricien.

Pas op!

Dit toestel moet worden geaard.

Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciaal ander dat verkrijgbaar is bij onze dienst na verkoop.

De kabel mag maximum 2 m lang zijn voor isolatieveiligheid.

- De elektriciteitskabel moet door de kabeldem worden geleid.
 - De elektriciteitskabel moet van het apparaat weg worden geleid.
- Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige

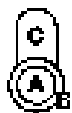
Braadzone

Selektieve verwarming van de volgende kookzones:

A, of

A en B samen, of

A en B en C samen



Kookplaat met dubbele kring met uitgebreide kookzone



Kookzone met dubbele kring

schade veroorzakt door het gebruik van het toestel zonder correcte aarding. Het toestel moet worden aangesloten met behulp van het meegeleverde netsnoer of een luchtsnoer gelijkwaardig aan het type IEC60320 2G 2.5 of IEC60320 5G 1.5.

- Indien een kabel wordt gebruikt bij uw apparaat

Aansluiting:

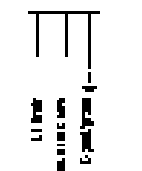
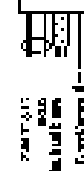
- Blauw (N) & 2.5, Zwart & grijs (voor 5x2,5), naar draad in de afname

- Rood/wit naar gasleiding

- Geel/groen naar aardingsleiding



koperen brug



Kookzone met drievoudige kring



Kookzone met enkele kring



Kookplaat met enkele kring met uitgebreide kookzone



Uitgebreide kookzone

De snelle (halogeen), uitgebreide en dubbele kringen branden met dat briljante licht wanneer ze de eerste keer ingeschakeld worden.

4 Werking van de kookplaat

Regelknoppen

1. Draai in om het even welke richting om in te schakelen en een warmeriveau te kiezen. Er zijn 6 vaste standen voor de kookzones in de linker rij van 8.
 2. Als één van de kookzones ingeschakeld is, brandt het rode lampje op het aanwijzerpaneel.
 3. Om een kookzone uit te schakelen draai de overeenkomstige knop naar 0 (zero).
- ⚠ Voor het slapengaan is het aan te bevelen om te controleren of alle knoppen uitgeschakeld zijn.

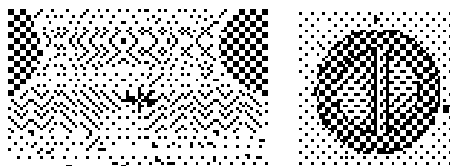
* * kan een licht zoemend geluid worden gehoord wanneer één van de kookzones wordt ingeschakeld. Dit is normaal en geen defect.

De dubbele kring is een energierijke end type dat de werking van de gronder draadfunctie met de extra draad aan de derde stand. De dubbele kring kan tot 2-ve schilnde positie verwarmen. Er zijn twee opties (er licht warmte (aanvoer) door de eerste stand in te schakelen voor kleine potten en de eerste en tweede stand voor grotere potten). Door de draadfunctie in wijzer in te stellen zal het binnenste gedeelte van de brander opwarmen. U kunt de eerste, tweede en derde stand gebruiken afhankelijk van de ineenstringer aangegeven in het tabel. Bij de knop * * in wijzer zijn draaien van de derde stand tot een afgeleide wordt gebruikt om legelijkerlijk de binnenste en buitenste delen van de brander te gebruiken. De beide standen van de brander zullen werken. Na het voltooien van het afmetingsproces, zou de draad in de positie "0" door in tegenwijzer te draaien.

Voorzichtig: De tweede stand van de dubbele kring zal niet alleen werken.

Controlelampjes voor kookplaat

Geven aan welke kookzone wel of niet ingeschakeld is. De rode controlelampjes zullen aanblipen zo lang de kookzone heet is. Het rode controlelampje gaat uit wanneer de temperatuur van de kookplaat onder de 64° C daalt.

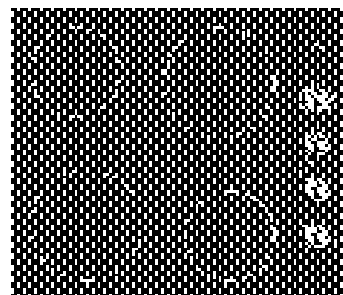


Warmte-instelling		
	1	2
	3	4
Opwarmen	Stuurbereik	Intensieve brader- koken

- ⚠ Raak niet aan en houd de kinderen altijd op een afstand van de kookplaten en het apparaat.

Gebruik een
kookpot van 17"
(43 cm)

Gebruik een
conkom van 21"
(53 cm)



Gebruik een kookpot
van 21" (53 cm)

Gebruik een kookpot
van 21" (53 cm)

5 Zorg en onderhoud

Reinigen van vitrokeramische kookplaat

De vitrokeramische plaat is sterk voor dagelijks gebruik en het glatte oppervlak maakt ze gemakkelijk te reinigen. Maar zorg ervoor de volgende wijsheden op te volgen:

- **Schakel het toestel onmiddellijk uit indien een brand ontdekt wordt op het vitrokeramische oppervlak.**
- **Houd de kinderen op een afstand van de hele oppervlakken.**
- Om vervuiling van de kookplaat te voorkomen, zorg ervoor dat de ontsteking van het aanrecht op het oppervlak van de kookplaat proper en droog zijn voor gebruik.
- Gebruik het oppervlak niet voor het bereiden van voedsel, bij het snijden van brood of groenten en fruit.
- Gebruik het oppervlak niet voor het bewaren of eten van heet kookvoedsel.
- Het krassen van of laten vallen van objecten met scherpe hoeken op het oppervlak kan schade veroorzaken.
- Meestal geen metaal op het oppervlak, zoals pasta, aluminium, enz.
- Indien er ook een mengcrispal gemonteerd is op het oppervlak, moet dit onmiddellijk met een kookplaatraspeler worden verwijderd.
- Gebruik nooit een wasborstel of een spons om de vitrokeramische plaat te reinigen omdat deze een laag warmte- of olieplaat kunnen schieten als niet zal verhandelen en verkeuren bij het volgende gebruik van de kookplaat.
- Vermijd het kypen met een potje te verwarmen.
- Spatters kunnen het vitrokeramische oppervlak beschadigen en brand veroorzaken.



Soorten potten

Pottenkeuze

Bij het kiezen van potten, zoek naar potten met groeven die gemakkelijk kunnen worden vastgehouden en cool zullen blijven. Vermie potten die onstabiel zijn en gemakkelijk omvallen. Potten die te zwaar zijn om ze gemakkelijk te verplaatsen als ze uit zijn, kunnen gemakkelijk vallen en letsel veroorzaken. Gebruik potten en ovenschalen op het juiste bodem.

Grootte van de potten

Voor een maximale doeltreffendheid en veiligheid, gebruik de aanbevolen potgrootte voor elke brander.

- Gebruik potten die een voldoende capaciteit hebben voor de hoeveelheid voedsel dat bereid wordt, zodat ze niet overkoken en onnodige veruiging veroorzaken.
- Plaats geen deksele op de branders.

Plaats de potten altijd in het midden op de branders. Wanneer potten van de ene brander naar de andere worden verplaatst, til de potten altijd op en verschuif ze met.

- Gebruik geen potten met een aluminium bodem. (Dit resulteert in afwijking van het vitrokeramische oppervlak).
- Gebruik geen of bij zeer diepe potten. Gebruik geen potten uit materialen zoals Pyrex die meestal voor ovenschalen gebruikt worden.



- Gebruik geen potten met een huls of bolle bodem.

- U verkrijgt een optimale efficiëntie door potten te gebruiken die overeenkomen met de diameter van de brander en.

- Als de pan te klein is, wordt energie verspild.

Frituren



- Vul de pot niet voor meer dan 2/3 met eten met vet of olie.
- Laat nooit zonder toezicht tijdens het bakwarmen of bakken.
- Bekleefte bakvoorzetel kan bij te veel vet de temperatuur van de olie of het vet te veel zomet u vetig voedsel krijg.
- Droog het voedsel altijd grondig voor het frituren en eet het angstvallig zakkend in de hete olie of vet. Vooral bakvoorzetel en voedsel zal heet vet of olie door schuimen en spatten als het te snel wordt toegevoegd.
- Verwarm het vet naar de frituur temperatuur met het deksel op de pan.

- Houd de buitenkant van de pan (roep en vet)!

In het geval een fritusee of een andere pot vuur vat

1. Sluit het ventiel af.
2. Doop de stamper met een branddeker of vochtige doek.
De brandende pot, vasthouden en een paar minuten open, verdund met vrijwel alle brandwonden en verwondingen.



Gebruik geen water om de brand te doven. Laat de pot gedurende minstens 30 minuten afkoelen.

6 Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

- Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen niet beschadigd zijn.
- Laat de kookplaat eerst voldoende afkoelen voor u begint met het reinigen.
- Mis nooit verschillende reinigingsproducten gezamenlijk of verschillende ingrediënten kunnen reageren met ongewenste resultaten.

Buitenkant

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant te reinigen. Gebruik nooit scherp instrumenten, schuurende ontvettingsmiddelen of detergenten voor het reinigen. Voor handrekking klik om gebruik een goed handveelbaar veermodel.

Vitroceramische kookplaat

Reinig de glazen zachte wafelring niet kan ontbranden.

1. Spoel af je goed af met een zuiver stroom die u gewassen wordt in

zuiver water (gezien resten het vitroceramische oppervlak kunnen beschadigen bij een verkeerd gebruik van de kookplaat).

2. Wrijf het oppervlak droog met een zachte doek.
- **Gebruik geen stahwol, schuurpoeder, wasmiddelen of schoonmaakmiddelen met bleekmiddelen omdat deze het oppervlak zullen beschadigen.**
- U kunt een schraper voor vitroceramische kookplaten gebruiken (beschikbaar in bepaalde winkels) om verontreinigingen en wat u wilt verwijderen.

- Voedsel met suiker zoals pudding en siroop moeten **onmiddellijk** worden verwijderd zonder te wachten tot het oppervlak afgekoeld is. Anders kan de kookplaat permanent beschadigd zijn.
- Schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor keramische kookplaten, kunnen andere delen van uw fornuis beschadigen. Pas op met de ontlepende delen.
- Gebruik geen sponzingers om het toestel te reinigen.

Geschikte schoonmaak- en verzorgingsproducten zijn bijvoorbeeld:

Het gebruik van materialen met een mechanisch effect is aan te raden. De folie die wordt geleverd met uw fornuis, de kookplaat tegen vastzittende vulplekken en schade aan de sierstrip.

Korrel van zwartgekookte melk en geen suikerhoudende dranken kunnen zowel koud als warm worden verwijderd.

Gebruik hiervoor een scheermeesje die in de handel verkrijgbaar is. Hou de sarrander in een scherpe hoek om krassen te voorkomen. Korrel en melk kunnen gewol worden verwijderd met heet water, staalwol of een gelijksoortig product.

Verwijder kalkinval met (gelokkend) met een kleine hoeveelheid antikalmitte zoals Durgel, azijn of citroensap. Breng het meesje aan met een spons en aar, noler het gaat om hardnekkig vuil, antige-lijdtinwerken. Spoel de kookplaat, radien met warm water.

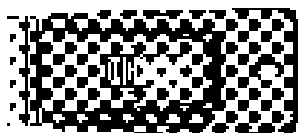
Mettertijd...

- Een late verkeuring van voering en andere oppervlakken kan in de loop van de tijd optreden. Dit heeft geen effect op de werking van het fornuis.
- Verkeuringen en vlekken die zich voordoen op de voorkeramische kookplaat zijn normaal en geen defect.



Voorzichtig

Houd kinderen altijd op een afstand van de kookplaat.



7 Problemen oplossen

Als de kookplaat niet werkt



Als het apparaat niet werkt,
controleer of:

- De stroom is ingeschakeld.
- De voeding/schermverbruiker
geen ongereguleerde voedingsspanning
uitgelekt is.

Indien het toestel nog altijd niet werkt
na de bovenstaande controles, moet u
contact opnemen met uw klantendienst.

Verzeker u ervan dat de hiervoor
genoemde controles zijn uitgevoerd.
Om het te weten, worden bekend als
er geen storing wordt gevonden.

8 Toekomstig transport

Bewaar het originele karton en het andere
verpakkingmateriaal in een veilige
plaats. Transporteer de kookplaat in de
originele doos. Volg de instructies die
gebruikt staan op de doos.

Als u de originele doos niet meer bezit

Bewesjt de dekens en aanhangertjes
met kleefband.

9 Garantiebepalingen en -voorwaarden

Geachte Klant,

Wanneer u ons product of uw vragen aan
ons wordt heel goed door onze
gebruikersinstructies.

Als dit niet het geval moet zijn, neem
dan met ons contact op, op het
telefoonnummer.

Indien u een probleem heeft met het
toestel, is het van het grootste belang
dat u ons meteen contacteert voor hulp of
tips. We zullen u originele wisselstukken
evenwel niet afrekenen. Voor onze
contacten, moet u het garantienummer van
het toestel opzoeken. U vindt dit nummer
op een zelfklevende op het toestel is
aangebracht.

Prestatiekenmerken tijdens het gebruik

- Het is normaal dat de melk een deen
geluid produceren tijdens het gebruik
dit is te wijten aan expansie en
samenkoming.
- Als de stoom die tijdens het koken
geproduceerd wordt, in contact
komt met koud oppervlakken van
de fan (karton van het apparaat), zal
deze condenseren en waterdruppels
produceren. Dit is normaal en geen
storing.

Verpak de oven in luchtkussen die of
dik karton en opgevoerd van schuim
tijdens het transport. In verpakking.

De kookplaat moet recht opstaand worden
vervoerd. Plaats geen andere items boven
op het toornis.

contact op te nemen, of alle wijzigingen in
deze instructies worden toegevoegd.

Alle diensten die worden geleverd en die
buiten de garantie vallen, zullen worden
getaxteerd.

De wet rijkt geen rechtelijke garanties
uw recht op wettelijke. Ze zorgen ervoor
dat de vooraf genoemde garantievoorwaarden van
de handelaar van kracht blijven. Deze
handelaar is uw eerste contactpersoon.

**De verkoopdatum is beslissend voor
de bepaling van de garantieperiode.**